



CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA

(BEER CHARACTERIZATION)

Emissão (Emission): 2018/12/28
 Versão (Version) nº: 7
 Revisão (Revision) : 2026/03/20
 Refª: FT_37

EMPRESA (Name of Brewery Company) MORADA (Address)	SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A. Estrada da Alfaroqueira 2625-244 Vialonga PORTUGAL
--	---

PRODUTO (Product)	Sagres 0,0%
DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination)	Cerveja sem álcool (Non alcoholic Beer)
OUTRAS MENÇÕES (Other Claims)	Esta cerveja é naturalmente turva. Poderá ocorrer a formação de um depósito. (This beer has a natural turbidity. A slight deposit may occur.)
Estilo/Tipo de fermentação (Style/ Fermentation Type)	Cerveja sem álcool (Non alcoholic beer)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Specifications)	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Specifications)
ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume)	UNIDADES FORMADORAS DE COLÓNIAS/100 ml (Plate forming units/100 ml)
0,0	0
EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract)	
6,2	
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value)	Por 100 ml (Per 100 ml)
Energia (Energy)	105 kJ / 25 kcal
Lípidos (Fat)	<0,1 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	<0,1 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)	5,9 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	5,6 g
Proteínas (Protein)	0,3 g
Sal (Salt)	0,00 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Uma cerveja com 0,0% de teor alcoólico de sabor frutado, com notas de banana e cereais. A combinação de maltes e o processo de fabrico reduzem o sabor a mosto normalmente presente nas cervejas não alcoólicas e o lúpulo adicionado confere-lhe um amargor que equilibra a doçura e as notas frutadas.

Tasting Notes

A beer with 0,0% alcoholic content, fruity, with notes of banana and cereals. The malt blend and the brewing process reduce the wortiness usually present in non-alcoholic beers and the bitterness given by hops balances the sweetness and fruity notes.

LISTA DE INGREDIENTES

Água, malte de **CEVADA**, dióxido de carbono, aroma natural, extrato de lúpulo.

(Ingredient List)

(Water, malted **BARLEY**, carbon dioxide, natural flavouring, hop extract)

TRATAMENTO UTILIZADO (Treatment Used)	Pasteurização (Pasteurization)
--	-----------------------------------

ACONDICIONAMENTO (Packaging)	Embalagem – capacidades (litros): Garrafa OW (0,33); Garrafa Ret (0,33) e Lata (0,33); (Package – Capacity (liters): Bottle: OW (0,33), Ret (0,33) and Can (0,33))
---------------------------------	--

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO (Best before end)	Garrafas e Latas: 12 meses (Bottles and Cans: :12 months)
--	--

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO

O produto deve ser armazenado em área limpa e coberta, sem incidência direta do sol e longe de fontes de calor ou radiação.

(Storage Conditions)

(The product should be stored in clean and covered area without direct impact of the sun and away from sources of heat or radiation.)

DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA

Transporte e distribuição de acordo com as boas práticas de manipulação e higiene de géneros alimentícios.

Transport and distribution according to best practices of food handling and hygiene.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:

As garrafas devem ser manuseadas e abertas com cuidado. As cápsulas devem ser retiradas com utensílios adequados para evitar a quebra do vidro. A cerveja deve ser consumida na altura da abertura da garrafa, não devendo ser conservada aberta.

Instructions for Use: The bottles must be opened and handled with care. The capsules should be taken with adequate tools to prevent breakage of the glass. The beer should be drank right after the opening of the bottle and shouldn't be preserved open

ALERGÊNEOS: Este produto é produzido com Maltes de Cevada, portanto contém **GLÚTEN**. Pode conter **SULFITOS** resultantes do processo de fabrico, mas sempre inferior a 10 mg/L.

(Allergens: This product is made from Malted Barley, therefore contains **GLUTEN**. May contain **SULPHITES** as a result of the brewing process, but always below 10 mg/L.)

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)	Emissão <i>(Emission)</i> : 2018/12/28 Versão <i>(Version)</i> nº: 7 Revisão <i>(Revision)</i> : 2026/03/20 Refª : FT_37
---	--	---

Informação Adicional:								
<table> <tr> <th> <i>Isento de Glúten</i> <i>(Gluten-Free)</i> </th><th> <i>Biológico</i> <i>(Organic)</i> </th><th> <i>Ausência de GMO</i> <i>(GMO-Free)</i> </th></tr> <tr> <td> NÃO <i>(No)</i> </td><td> NÃO <i>(No)</i> </td><td> SIM <i>(Yes)</i> </td></tr> </table>	<i>Isento de Glúten</i> <i>(Gluten-Free)</i>	<i>Biológico</i> <i>(Organic)</i>	<i>Ausência de GMO</i> <i>(GMO-Free)</i>	NÃO <i>(No)</i>	NÃO <i>(No)</i>	SIM <i>(Yes)</i>		
<i>Isento de Glúten</i> <i>(Gluten-Free)</i>	<i>Biológico</i> <i>(Organic)</i>	<i>Ausência de GMO</i> <i>(GMO-Free)</i>						
NÃO <i>(No)</i>	NÃO <i>(No)</i>	SIM <i>(Yes)</i>						